

Geflochtenes Kräutergipfel

A. Schmaus



Rezept für 4

1 kg Dinkelmehl

800 g Roggenmehl

60 g Salz

40 g Brotgewürz

160 g Butter

60 g Kräuter, getrocknet

1040 g Wasser, ca. 30

°C warm

60 g Hefe

320 g Quark

100 g Petersilie, gehackt

Zubereitung

Alle Zutaten sauber abwägen und zusammen für ca. 8 Minuten gut durchkneten. Den Teig für ca. 10 Minuten ruhen lassen und mit einem angefeuchteten Tuch abdecken. Anschliessend jeweils 100 g grosse Stücke abwägen und diese rund formen, für 15 Minuten ruhen lassen. Die runde Form halbieren und diese zu Rollen formen. Die beiden Rollen 2 Mal verflechten und weitere 20 Minuten ruhen lassen. Im vorgeheizten Garraum mit Heissluft bei 210 °C für 10 Minuten anbacken. Die Backtemperatur umstellen und das Brot mit Heissluft 190 °C für ca. 22 Minuten fertig backen.



Anrichten

Tipp

Mit Salzbutter servieren.

Garstufe

Mit Vorheizen

10 Minuten | Heissluft 210 °C

ca. 22 Minuten | Heissluft 190 °C